

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 17 Bromberg, den 25. April 1937

Die Pflege der Sommersaaten und Hackfrüchte.

Von Landwirt Roth, Berlin-Zehlendorf.

Mit der Pflege der Sommersaaten wollen wir zweierlei erreichen. Die Gare soll erhalten bleiben, damit das Sommergetreide so rasch wie möglich aufgeht und damit kräftige Keimpflanzen erzielt werden. Zum anderen wollen wir das Unkraut schon während seines Aufganges bekämpfen, damit es gar nicht erst zur Entwicklung kommt.

Beim Hafer ist bis zum Aufgehen meist keine besondere Pflege nötig, wenn bei der Saat sofort Walze oder Druckrolle benutzt wurden. Nur wenn sich durch ungünstige Witterung eine Kruste gebildet hat, ist diese durch eine rauhe Walze zu brechen. Nach dem Aufgehen der Saat lohnt es sich außerordentlich, Egge und Hacke, am besten beide Geräte, zu benutzen. Dadurch gelingt es, die im Hafer sehr stark auftretenden Unkräuter zu unterdrücken und die für ihn so wichtige Bodenfeuchtigkeit zu erhalten, ohne die auch der Stickstoff nicht voll zur Wirkung kommen kann. Die Hederichpflänzchen werden durch den Unkrautstriegel oder eine Unkrautegge vernichtet, wenn sie noch jung genug sind.

Die Erhaltung der Bodenfeuchtigkeit ist bei der Gerste für eine gleichmäßige Entwicklung wesentlich. Deshalb müssen Eggen, Walzen und Hacken sich bei der Saat ergänzen. Sofort nach dem Anwalzen der Saat ist es nützlich, das Land mit einer möglichst leichten Egge zu überziehen. Jedenfalls darf das Aufgehen nicht durch Krustenbildung gehemmt werden. Ist die Gerste gerade am Hervorkeimen, so ist der richtige Zeitpunkt zum Übereggen gekommen. Die Unkräuter, wie Hederich und Ackersenf, sind noch so jung, daß sie dadurch zerstört werden. Die Gerste hingegen leidet nicht, da die Bildung der Kronenwurzeln noch nicht eingesetzt hat. Sind diese genügend erstarkt, so kann erneut geeggt oder besser gehackt werden.

Wenn man Mais anbaut, muß der Boden nach der Saat, falls er verkrustet ist, durch leichte Eggen (Unkrautegge oder -Striegel) gelockert werden. Die wichtigste Pflegemaßnahme ist weiterhin mehrmaliges, gründliches Hacken des Maises. Nach Bedarf hat rechtzeitig ein Vereinzeln zu erfolgen. Der Abschluß der Pflegearbeiten kann durch Anhäufeln geschehen, da hierdurch die Standfestigkeit der Maispflanze erhöht wird.

Durch Jäten und Hacken muß beim Flachs dafür gesorgt werden, daß keine Unkräuter hochkommen. Das Jäten muß vorgenommen werden, wenn die Unkräuter eben zwischen den Pflanzen sichtbar werden. Das Unkraut läßt sich dann noch leicht herausziehen, ohne daß der Flachs irgendwie darunter leidet. Bei Anwendung der Hacke ist Vorsicht geboten, besonders wenn die Pflanze noch sehr klein ist. Verletzungen der zarten Keimblättchen und ihre Verschüttung schaden den Pflänzchen sehr und beeinträchtigen das Wachstum. Es empfiehlt sich deshalb, mit der Handhacke oder der Hackmaschine erst dann zu beginnen, wenn die Pflanze schon etwas größer, etwa 10 Zentimeter hoch, geworden ist. Dann ist sie kräftiger und widerstandsfähiger. Auch hat die spätere Hacke den Vorteil, daß nachkommende Unkräuter vernichtet werden.

Das Anwalzen nach der Saat beschleunigt bei der Kartoffel das Aufgehen wesentlich, wenn es sich um lockeren und trockenen Boden mit geringer Haarröhrchenkraft handelt. Im übrigen muß während der ganzen Wachstumszeit, besonders aber beim Auflaufen der Kartoffeln, die Ackerkrume möglichst locker und unkrautfrei gehalten werden. Zu diesem Zweck empfiehlt sich mehrmaliges Eggen des Landes vor und nach dem Aufgehen der Knollen. Sind die Kartoffeln in Dämmen gepflanzt, so ist darauf zu achten, daß die keimenden Pflanzen nicht durch die Geräte verletzt werden. Man benutzt daher eine schmiegsame Kettenschleppe oder noch besser eine Egge, deren Balken und Zinken den Dämmen angepaßt sind. Weiterhin muß man das Kartoffelland mindestens einmal gut durchhacken. Nach Möglichkeit muß man unter Verwendung eines sog. Vielfachgerätes tierische Arbeitskraft heranziehen, so daß die menschliche Arbeitskraft auf Handhacken und Jäten in den Reihen beschränkt werden kann. Durch Behäufeln der Kartoffeln wird der Boden luftiger und trockener, ein Grünwerden der Knollen wird verhindert, die Zahl der unterirdischen Ausläufer wird erhöht und die Ernte erleichtert. Besonders auf schwerem Boden und in nassen Jahren erhält man somit durch Behäufeln wesentliche Mehrerträge. Auf trockenem Sand- und Moorboden kann es hingegen schädlich sein. Wird das Behäufeln sachgemäß durchgeführt, so gelangt lockere Erde an die junge Pflanze, ohne daß diese verschüttet wird.

Die Pflege der Futter- und Zuckerrüben hat bereits vor dem Aufgehen des Rübensamens einzusetzen. Es ist sehr darauf zu achten, daß der Keimling nicht durch Verkrustung des Bodens zurückgehalten wird. Diese Gefahr ist immer vorhanden, wenn die Samen durch Druckrollen oder Walzen angedrückt werden und hinterher starker Regen folgt. Bei ganz flacher Saat muß man sich auf die Verwendung einer rauhen Walze beschränken. Bei größerer Tiefe von mindestens 2,5 Zentimetern und von Druckrollen kann man sehr gut mit einer Unkrautegge oder dem Unkrautstriegel schräg zu den Reihen das Rübenfeld überziehen. Wenn es nötig ist, wird vorher erst die Kruste durch die Walze gebrochen. Besonders wichtig ist für die Rüben die Hack-

arbeit, durch die die Wasserversorgung der Rübe sichergestellt und die Bodengare erhalten wird. Man soll je nach Bedarf vier- bis sechsmal hacken, und zwar allmählich tiefer. Bereits vor dem Aufgehen der Saat kann zwischen den Reihen „blind" gehackt werden. Zum Schutz der Kerne oder der jungen Pflänzchen versieht man die Hackmaschine mit Schutzrollen. Bei genügend weitem Stand leistet später der Hackpflug die Hauptarbeit. So kann man unter Ausnutzung der Egge, der Hackmaschine und des Hackpfluges unter günstigen Verhältnissen nur mit einer Handhacke auskommen. Einige Wochen nach dem Auflaufen der Saat, etwa nach der zweiten Hacke, werden die Rüben mit der Hand oder der quer gestellten Hackmaschine versetzt oder verhackt. Sobald die Rübenpflanzen die Stärke eines kräftigen Strohhalms haben, ist mit dem Verziehen oder Vereinzeln zu beginnen. Mit Hilfe der sogenannten Liegnitzer Gurkenkrehle lassen sich Verhacken und Verziehen in einem Arbeitsgang durchführen. Die rechtzeitige und sorgfältige Ausführung dieser Arbeit ist für das Gedeihen der Rüben äußerst wichtig.

Landwirtschaftliches

Kalidüngung und Blutlausbefall.

Es dürfte sonderbar erscheinen, Kalidüngung und Blutlausbefall in Verbindung zu bringen und doch stehen beide in einem gewissen Zusammenhang. Kalidüngungsversuche bei Apfelbäumen, die stark von der Blutlaus befallen waren, hatten das Ergebnis, daß die Blutlaus mehr und mehr die mit größeren Mengen von Kalisalzen gedüngten Bäume mied, so daß letztere vollständig blutlausfrei wurden. Jüngere Bäume, die von vornherein stärkere Kalidüngungen erhielten, zeigten auch in späteren Jahren kaum oder keinen Blutlausbefall. Worauf die Wirkung der Kalidüngung in dieser Hinsicht beruht, wird wohl kaum erforscht werden können. Manche Obstzüchter sind der Ansicht, daß das Gewebe des Holzkörpers durch die Zufuhr stärkerer Kalimengen eine besonders feste Struktur erhält und damit auch die Rinde fest und widerstandsfähig gegen äußere Einwirkungen (Raupen usw.) wird, wie denn der Nährstoff Kali bekanntlich die Kulturpflanzen allgemein gegen ungünstige Einflüsse von außen schützt. Andere Obstzüchter neigen der Ansicht zu, daß die Kalidüngung dem Saft einen unangenehmen Beigeschmack verleiht. Wie dem auch sei: die Tatsache der Blutlausvernichtung durch stärkere Kalidüngung ist nicht zu leugnen; daß sich letztere dabei in gewissen Grenzen halten muß, ist selbstverständlich

Herpers.

Durch Volldüngung zu Höchsterträgen.

In heutiger Zeit müssen Kleingärtner wie Kleinsiedler Schulter an Schulter mit dem nahrungerzeugenden Bauern und Landwirt in vorderster Kampffront stehen, um das Letzte aus der ihnen anvertrauten Heimaterde herauszuholen. Ein wichtiges Mittel zur Erreichung dieses Zieles ist die sachgemäße Düngung der Kulturgewächse und gerade in diesem Punkte unterlaufen noch häufig erhebliche Fehler, die den Ertrag mengen- und gütemäßig wesentlich beeinträchtigen. Eine Düngung auf „gut Glück", d. h. ohne Kenntnis des Wesens der Düngung, wird nur Zufallsergebnisse zeitigen.

Die Pflanze bedarf zu ihrem guten Gedeihen einer Reihe von sogenannten Wachstumserfordernissen, wie Wärme, Luft, Licht, Wasser; dazu gehören auch die eigentlichen Nährstoffe, von denen man Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk als die Haupt- oder Kernnährstoffe bezeichnet. Sie fehlen gewöhnlich dem Boden oder sind in nicht genügenden Mengen im Boden vorhanden. Sie müssen daher zusammen und in richtigen Mengen sowie zur richtigen Zeit jeder anzubauenden Pflanze verabreicht werden; erst dann haben wir unter sonst normalen Wachstumsverhältnissen die Gewähr, daß wir vollwertige Höchsterträge erzielen. Das ist das Kernstück der ganzen Düngerlehre. Fehlt einer dieser Nährstoffe oder findet er sich in nicht genügender Menge im Boden vor, so wird niemals ein Höchstertrag erzielt werden, auch dann nicht, wenn die übrigen Nährstoffe in noch so starken Mengen vertreten sind. Im Gegenteil: wir werden unter Umständen mit ganz erheblichen Ertragsverlusten zu rechnen haben. Das Gesetz Liebigs vom Nährstoffminimum besagt dies ganz deutlich: „Der Ertrag ist von demjenigen Nährstoff abhängig, der in geringster Menge im Boden vorhanden ist." — Die Zufuhr von Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk ist also zu jeder Frucht unbedingt notwendig, mit anderen Worten: Volldüngung heißt die Losung.

Es ist nun selbstverständlich, daß man auch den Nährstoffgehalt der zu verwendenden Düngemittel kennen muß, da man andernfalls „im Dunkeln tappt"; auch muß man die Wirkung der Dünger auf den Humusgehalt und damit auf das Bakterienleben des Bodens kennen. (Ein weiterer Artikel folgt.)

Herpers.

Fruchtfolge nach Winterzwischenfrüchten.

In den letzten trockenen Jahren hat der Anbau der überwinternden Futterpflanzen (besonders in Trockengebieten) eine jährlich steigende Ausdehnung erfahren, die noch längst nicht zu Ende sein wird, vielmehr mit der Ausbreitung der Silos nur zunehmen dürfte. Nicht zuletzt auch bewirkt dies der sichere Ertrag der winterharten Futterpflanzen und der Umstand, daß die Bestellung der Nachfrüchte in eine Arbeitslücke nach der eigentlichen Frühjahrsbestellung fällt. Je mehr aber die überwinternde Futterpflanze in den Betrieb eindringt, um so mehr muß auch den Umständen durch eine planmäßige Fruchtfolge Rechnung getragen werden.

In der Bestellungszeit der Nachfrüchte treten häufig die so gefürchteten Frühjahrs-Trockenperioden auf, so daß es vor allem auf schnelles Arbeiten ankommt. Am idealsten ist es, die Futterpläne „schlagartig" zu räumen, wie es ja durch Einbringen in Silos möglich ist. Beim Abernten des täglichen Grünverbrauchs der Wirtschaft hat es sich bewährt, die Stoppel alle zwei Tage mit einer scharfzinkigen Egge krümelig zu eggen. Soll das Futter auf Trockengerüste gepackt werden, so ist deren Aufstellung so zu wählen, daß möglichst viel Land zwischen den Reihen beackert und bestellt werden kann.

Stallmist- und Jauchefahren, eine saubere Pflug-Furche mit Vorschäler oder Dungeinleger und nachfolgendem Walzen und Schleppen sind auf jeden Fall in Rechnung zu stellen. Bei der Auswahl der Nachfrüchte, die ja eigentlich die Hauptfrüchte sind, ist zunächst zu erwägen, ob es sich um Verkaufs- oder Futterpflanzen handeln soll. Nach den Futterpflanzen, die man bis ungefähr 20. Mai abernten kann, können ohne Bedenken Kartoffeln gestellt werden. Mittelfrühe Sorten erbringen bei ausreichender Versorgung mit Nährstoffen völlig normale Erträge. Die letzten Jahre haben trotz ihrer Niederschlagsarmut bewiesen, daß auch Futter-Runkelrüben, bis zum 3. Juni ausgesät, noch durchaus lohnende Ernten brachten. Von den Futterpflanzen, deren Aussaat im Mai angeraten werden kann, seien erwähnt: Mais, Sonnenblumen (als Stützpflanzen im Gemenge von Erbsen und Wicken), Pferdebohnen, Sudangras und Futtermalven — letztere beiden zunächst nur versuchsweise. Außerdem könnte man noch an Buchweizen und die süße Grünfutter-Lupine denken.

Nachfrüchte, die noch im Juni einzusetzen wären, sind u. a. der Markstammkohl, die Kohlrübe und wiederum Futterpflanzen verschiedener Zusammensetzung. Da sich der Juni im Laufe der letzten Jahrzehnte als niederschlagsreicher Monat erwiesen hat, sei noch an die Aussaat von Klee-Gras-Gemenge und überhaupt an die Gras-Mischungen erinnert. Diese Aussaaten waren in letzter Zeit sehr sicher und ergaben zwei Schnitte im Ansaat-Jahr und in den folgenden Jahren hochwertiges, eiweißreiches Grünfutter. Wo Schafhaltung vorhanden ist (das sollte nahezu überall sein!), sind die Stoppeln durch Überweiden total zu nutzen. Der gesteigerte Verbrauch des Bodens an Nährstoffen bei der aufgezeigten intensiven Nutzung läßt sich leicht neben wirtschaftseigenem Mist durch Kunstdünger ausgleichen. Es ist noch zu bedenken, daß der vermehrte Anteil von selbstgewonnenem Futter auch die Erzeugung von besserem wirtschaftseigenem Dünger nach sich ziehen wird. Und gerade diese beiden Hebel — wirtschaftseigenes Futter und wirtschaftseigener Dünger — stärken die Kraft des Ackers und des ganzen Betriebes, stellen die Wirtschaft auf eigene Füße und lösen den Viehstapel aus der Fessel des ausländischen Kraftfuttermarktes.

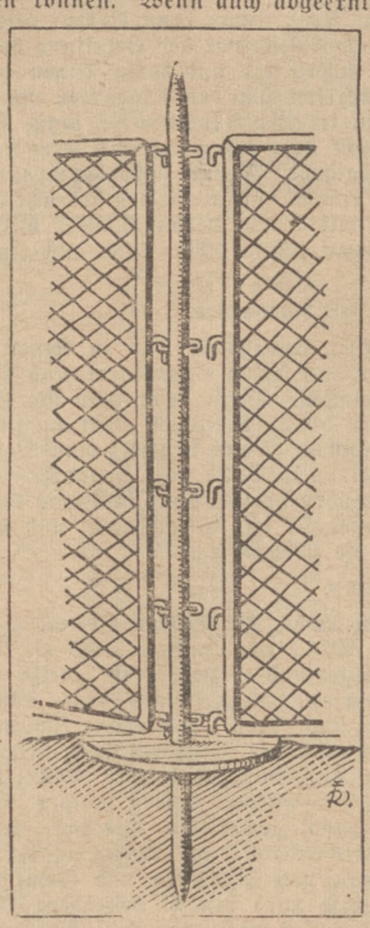
Hanns Weltzel.

Geflügelzucht.

Der bewegliche Zaun.

Hühner brauchen Auslauf und zwar möglichst zehn Quadratmeter je Huhn. Wo läßt sich aber im Garten ein so großer Auslauf schaffen, ohne den Anbau von Gemüse, Beerenobst usw. zu beeinträchtigen? — Infolgedessen werden die Hühner auf engem Raum während der Sommermonate zusammengepfercht. Daß bei dieser Art „Hühnerzucht" die Gesundheit der Tiere leiden muß, ist doch klar.

Um nun auch den Hühnern selbst bei voller Ausnutzung des Gartens Gelegenheit zum Auslauf zu verschaffen, baut man sich einen beweglichen Zaun. Während der Wachstumsperiode gibt es immer Fälle, wo einzelne Teile des Gartens vorübergehend zum Hühner-Auslauf herangezogen werden können. Wenn auch abgeerntete Beete so-



fort wieder bepflanzt werden sollen, so schadet es durchaus nicht (im Gegenteil, es kann nur nützlich sein), wenn die Hühner dort einige Tage lang ihre Scharrlust befriedigen können und dabei Ungeziefer und Unkrautsamen ablesen. Mit wenigen Handgriffen wird ein beweglicher Zaun um die Beete gestellt, und ein Auslauf für ein paar Tage ist fertig.

Einen beweglichen Zaun kann sich jeder selbst bauen. Zweckmäßig verwendet man aber anstelle der sonst üblichen Holzstiele etwa 20 Millimeter starkes, 190 Zentimeter langes Rundeisen, das an beiden Enden in leichten Spitzen ausläuft. Damit diese Zaunpfähle nun feststehen, versieht man sie 30 Zentimeter vom Ende entfernt mit einer Scheibe aus Holz oder Eisen, die ca. 35 Zentimeter Durchmesser besitzt. An zwei Seiten, in Höhe von 5, 30, 70, 110 und 160 Zentimetern befinden sich Ösen. Nachdem die Pfähle bis zur Scheibe in die Erde gesteckt sind, hängt man in diese Ösen die mit Drahtgeflecht ausgefüllten Holzrahmen. Man kann aber auch das gewöhnliche Drahtgeflecht, das in entsprechender Höhe kleine Haken aufweist, wie Gardinen anhängen. Die Entfernung von Pfahl zu Pfahl soll 3 Meter möglichst nicht überschreiten. Fritzsche.

Bienenzucht.

Faulbrut der Bienen.

Ist einmal ein Volk an Faulbrut erkrankt, so darf man das nicht verheimlichen, weil sonst die Nachbarbestände angesteckt werden könnten. Ein Heilmittel, das ohne Schaden für die Bienen die Erreger abtötet, gibt es nicht. Schwache oder stark verseuchte Völker müssen deshalb unbarmherzig abgeschwefelt und samt der Wohnung verbrannt werden. Bei einem kräftigen, leicht erkrankten Volk wendet man das „Umsetzverfahren" an, das im Frühjahr am leichtesten durchzuführen ist. lie.

Aus der Praxis.

Man muß sich beim Kochen zu helfen wissen!

Zu sauer — zu süß — zu dick — zu dünn — versalzen! Was tun?

Es heißt bei mißlungenen Gerichten: nicht den Kopf verlieren, oder gar versuchen, sie, wie sie sind, auf den Tisch zu bringen. Abhilfe: Ist ein Gericht angebrannt, den Topf sofort vom Herd ziehen! Und in einen anderen Topf mit kaltem Wasser stellen! Den Deckel auf! Und dann den Inhalt ohne jegliches Rühren in einen anderen Topf schütten! Man muß eine ziemliche Schicht Bodensatz opfern, um nicht alles opfern zu müssen. Nun würze man die Speise etwas stärker — übertöne also den nicht gewollten Geschmack. Und — die Fenster auf! Riecht es beim Betreten einer Wohnung angebrannt, ist der Appetit vergangen! —

Ist eine Suppe, eine Soße, ein Gemüse, vor dem Anrichten zu dünn, ein Löffel Kartoffel- oder Stärkemehl in wenig kaltem Wasser angerührt, hat nach Aufkochen geholfen. Ist das Gericht zu dick, einen Schuß heißes Wasser schnell hinein! Ist eine Speise zu sehr gesüßt, eine geringe Salzquantität hilft meistens. Ist etwas zu sauer geraten, Zucker und Salz neutralisieren gemeinsam. Milch lindert Versalzenes. Ist ein Braten, ein Kuchen im zu heißen Rohr zu schnell dunkel geworden, überdecken mit Fettpapier mindert weiteres Bräunen. Verbrannte Kuchenstellen schneide man nicht fort sondern reibe sie mit dem Reibeisen so weit ab, bis der Kuchen wieder ansehnlich geworden ist. — Ging durch Anbrennen von Fleisch der Fleischsaft verloren, so muß man die angebrannte Stelle des Bratens vollkommen fortschneiden. In einer Pfanne bräunt man Fett und brät das Fleisch noch einmal kurz an — auch wenn es bereits weich ist. Wie gibt es nun eine richtige Soße? Ein Helfer ist gebrannter Zucker, der stets vorrätig in einem Fläschchen sein soll (Zuckercouleur). Dieser Zucker süßt nicht, sondern färbt nur. (Herstellung: Ein paar Löffel Zucker läßt man auf eiserner Pfanne unter beständigem Rühren dunkelbraun werden und löst mit einigen Löffeln heißen Wassers den Zucker, der ganz flüssig wird. (Karamel ist auch nur gebräunter Zucker.) Das gebräunte Fett, eingerührtes Mehl, Pfeffer, Salz, etwas Fleischextrakt (auch ein steter Helfer in der Not) oder Suppenwürze, oder saurer Rahm — und eine wohlgelungene Soße läßt keinen angebrannten Geschmack aufkommen. Ist eine Bratensoße nicht braun genug, und hat man noch Zeit bis zum Anrichten, so nimmt man das Fleisch heraus und stellt es warm. Von der Soße läßt man auf offener Flamme sämtliche Wasserteile verdampfen. Der zurückbleibende Fleischsaft wird sich braun an den Boden und Rand des Topfes ansetzen man schabt ihn ab, gießt auf und hat die schön gebräunte Grundsoße. Eine gute Soße zeigt Kultur der Kochkunst. Fehlt saurer Rahm, hilft süßer dem man etwas Zitronensaft zusetzt. — Riecht Fleisch ein wenig muffig, dann hilft zweierlei: Erstens ein Abwaschen in kaltem Wasser, dem man ein wenig übermangansaures Kali zusetzt, das Wasser soll leicht rosa aussehen; zweitens: man lege dem Braten ein Stückchen Holzkohle bei. Diese Holzkohle hat die Zauberkraft, alle Gerüche an sich zu nehmen. „Haut gout" bei Wild! Fisch verliert Meeresgeruch oder Seegeschmack augenblicklich, wenn man ihn roh ordentlich mit Zitronensaft abreibt.

Gegorenes Kompott aus aufgegangenen Weckgläsern werfe man nicht ohne weiteres fort. Man koche es auf schäume es ab und setze frischen Zucker zu. Denn der Zucker war durch den Gärungsprozeß in Alkohol übergegangen. Jedes Gemüse aber werfe man, ohne es zu

kosten, fort! Reste von Fischkonserven lasse man nicht über Nacht in der Blechdose, sondern lege sie auf Porzellan oder Glas.

Hat man viele Gerichte bis zu einer bestimmten Zeit fertigzustellen und will man vorarbeiten, so kocht man z. B. Gemüse und Zuspeisen fertig und stellt sie bis zum Gebrauch in ein Wasserbad in kochendes Wasser an die Seite des Herdes. Kocht Milch über — im sogenannten Milchkocher tut sie das nicht —, so wische man das Übergelaufene mit einem in Essig getränkten Tuch ab. Dann entwickelt sich der sonst höchst üble Geruch nicht!

(Entnommen mit Erlaubnis des Verlages Knorr & Hirth-München dem „Gelben Kochbuch" von Elly Petersen.)

Für Haus und Herd.

Fleischlos!

Nudeln in Milch.

250 Gramm Nudeln, 1 Liter Milch (eventuell mehr), 5 Gramm Salz, 20 Gramm Zucker, eine Messerspitze Zimt.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, gibt die Nudeln hinein und läßt sie weichkochen (nicht anbrennen lassen!). Man richtet sie mit Zucker und Zimt bestreut an. Ebenso können Makkaroni und Spaghetti dazu verwendet werden.

Buttermilchplinsen.

500 Gramm Mehl, 1 Liter Buttermilch, ½ Paket Backpulver, 10 Gramm Salz.

Mit den angegebenen Zutaten stellt man einen glatten Teig her. In der Eierkuchenpfanne läßt man Fett zergehen, gibt etwas von dem Teig hinein und bäckt dünne Plinsen von beiden Seiten goldgelb. Diese müssen während des Weiterbackens an heißer Herdstelle auf Wasserdampf warmgehalten werden. Man bestreut die Plinsen mit Vanillezucker und gibt Kompott oder Fruchttunke dazu.

Hefeklöße.

500 Gramm Mehl, ¼ Liter Milch, 25 Gramm Hefe, 1 Teelöffel Zucker, etwas Salz, 2 Eier.

Von dem vierten Teil des Mehles, der halben Milch und der ganzen Hefe rührt man einen Teig, das Hefestück, und läßt es aufgehen. Dann gibt man nach und nach alle übrigen Zutaten hinzu, schlägt den Teig bis er Blasen schlägt und vom Löffel fällt. Man läßt ihn an warmem Ort eine Stunde gehen. Dann rollt man ihn zwei Zentimeter dick aus, sticht mit einem Glas Klöße aus, die wieder aufgehen müssen. Nun spannt man über einen Topf mit kochendem Wasser ein poröses Tuch, legt die Hefeklöße nebeneinander darauf, deckt eine große Schüssel darüber und läßt sie so im Dampf 15—20 Minuten stehen. Dann nimmt man vorsichtig die Schüssel ab, legt die Klöße zum Anrichten auf eine Schüssel, reißt sie in der Mitte mit zwei Gabeln auf und gibt gebräunte Butter darauf.

Haferflockenklöße.

½ Liter Milch, 30 Gramm Butter oder Speisefett, 150—200 Gramm Haferflocken, 1—2 Eier, Zitronenschale, Salz. Die Milch wird mit der Butter, der Zitronenschale und dem Salz zum Kochen gebracht, dann gibt man die Haferflocken hinzu, kocht einen dicken Brei und läßt ihn ½ Stunde lang abkühlen. Dann gibt man die Eier hinzu, wenn nötig abgeriebene Zitronenschale und Salz, sticht mit einem Eßlöffel Klöße ab, welche in dampfend heißem Fett von beiden Seiten goldgelb gebacken werden. Mit Zucker bestreut, kann man sie mit Kompott oder Fruchttunke zu Tisch geben.

Birnenklöße.

500 Gramm Weizenmehl, ½ Liter Milch, 2 Eier, 6 Eßlöffel geriebene Semmel mit 20 Gramm Butter geröstet, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 500 Gramm Birnen.

Die saftigen Birnen werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Mit allen anderen Zutaten vermischt man die Birnen zu einem steifen Teig, von dem man mit dem Eßlöffel Klöße absticht, die in kochendem Salzwasser 6 Minuten kochen müssen. Die Klöße können mit brauner Butter angerichtet werden.

Frühjahrszeit — Rhabarberzeit!

Mit dem Rhabarber hält der Frühling seinen sichtbaren Einzug in die Küche. Von jetzt bis Ende Juni ist die eigentliche Zeit, da er die verschiedenste Verwendung finden kann. Übrigens ist diese Pflanze noch nicht allzu lange bekannt: erst seit 1880 wurde sie — zunächst am Rhein — als Genußmittel angebaut. Die ursprüngliche Heimat des Rhabarbers ist China. Von den europäischen Ländern hat er zunächst in England Eingang gefunden, von dort stammen auch die meisten heute gebräuchlichen Rhabarberrezepte. Heute sind diese auch bei uns beliebt geworden, denn die Rhabarberspeisen sind besonders an warmen Tagen sehr erfrischend. Man kann den Rhabarber verwenden zur Herstellung verschiedener süßer Speisen, Torten, Pasteten, Marmeladen und Kompotts.

Rhabarbersuppe mit Brot.

400 Gramm Brot (man kann hierzu alte Reste verwenden) wird am Abend vor der Bereitung der Suppe mit heißem Wasser überbrüht und darin liegen gelassen. Am nächsten Tage bereitet man den Rhabarber wie üblich vor — schälen, waschen, in etwa 2 Zentimeter lange Stücke schneiden — und kocht ihn zusammen mit dem Brot, bis ein sämiger Brei entsteht. Dieser wird dann durch ein Sieb getrieben, noch einmal zum Aufkochen gebracht und nach Bedarf entweder mit Wasser verdünnt oder mehr eingekocht und nach Geschmack gesüßt. Man kann auch ein Stück Zimt mitkochen.

„Arme Ritter" mit Rhabarber.

Der geschälte, gewaschene und in Stücke geschnittene Rhabarber wird ordentlich eingezuckert und so eine Zeitlang stehen gelassen. Dann kocht man ihn zu Mus, das ziemlich dick sein muß. Eventuell gießt man es über ein Sieb zum Abtropfen. Dann schneidet man Weißbrötchen in Scheiben, weicht sie in Milch ein, taucht sie in ein Ei und bäckt sie in Fett schön braun. Dann füllt man den Rhabarber darüber, bestreicht sie mit Eiweißschnee und schiebt sie für kurze Zeit in die Ofenröhre.

Rhabarberpasteten.

250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 1 Ei, ½ Tasse kaltes Wasser. Aus diesen Zutaten wird ein Teig bereitet, gut durchgearbeitet und in zwei Teile geteilt. Jedes Stück wird dann dünn ausgerollt. Eines dieser Stücke tut man in eine Form und streut geriebenen Zwieback darüber. Der Rhabarber wird wie üblich als Kompott zubereitet und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann füllt man ihn auf den Teig, dazwischen immer wieder Zucker, Zimt, Zitronenschale und geriebenen Zwieback. Den Abschluß bildet eine zweite Schicht Teig. Den Teig, der etwas überhängt, biegt man nach innen ein und formt davon einen Rand. Das ganze wird mit Ei bestrichen. In der Mitte des oberen Teigstückes macht man zwei Einschnitte und bäckt ab. Man achte darauf, daß die Hitze im Rohr stark ist.

Rhabarber mit Sago.

Der Rhabarber wird geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten und gekocht, bis sich die Stücke spalten. Dann gießt man ihn über ein Sieb zum Abtropfen. Die Flüssigkeit wird wieder aufs Feuer gesetzt, nach Geschmack gezuckert und mit Sago und Kartoffelmehl sämig gerührt. Die Speise wird dann mit Zucker bestreut, damit sich keine Haut bildet, und mit süßer Milch zu Tisch gegeben.

Pikante Kräuterkartoffeln.

Man kocht 2 Kilogramm Kartoffeln in der Schale gar, zieht sie möglichst heiß ab, schneidet sie in Scheiben und gibt sie mit einigen Löffeln zerlassener Butter, gehackter Petersilie, gehacktem Schnittlauch, einer kleinen Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, einem knappen Eßlöffel Essig und dem Saft einer Zitrone in eine Kasserolle, läßt alles gut heiß werden, schüttelt es auf dem Feuer hin und her und schmeckt ab. Beim Anrichten belegt man dieses Kartoffelgericht mit heißen, hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und ausgegräteten Sardellen. (Für 6 Personen.)

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.